

1. Procedeu de obținere a snack-urilor structurate de fructe, care prevede pregătirea prealabilă a materiei prime, prepararea unei mase de fructe cu o concentrație a substanțelor uscate solubile de 16 ... 38% prin dozarea și amestecarea materiei prime pregătite, luate într-un raport care să asigure în produsul finit un conținut de substanțe uscate insolubile în apa de 4,7...11,5% și un conținut de substanțe uscate insolubile în alcool de 8...20%, turnarea masei de fructe pe foi sau palete într-un strat de 2...8 mm, uscarea la o temperatură de 48...62°C până la atingerea activității apei de 0,48...0,60 și răcirea ulterioară până la o temperatură de 25...30°C, totodată în calitate de materie primă se utilizează cel puțin două componente de fructe selectate din grupul fructelor cu semințe și/sau cu sâmburi, și/sau din grupul pomușoarelor, și/sau altor fructe, inclusiv tropicale și subtropicale, și/sau din grupul produselor derivate din acestea, iar raportul dintre componentele materiei prime se determină utilizând formula:

$$\frac{a_1 x_1}{S_1} + \left[ \frac{a_2 (100 - x_1)}{S_2} \right] = \frac{100A}{S_p}$$

unde,

- $a_1$  și  $a_2$  – fracția masică de substanțe uscate insolubile în materia primă, %;
  - $S_1$  și  $S_2$  – fracția masică de substanțe uscate în total în materia primă, %;
  - $x_1$  și  $x_2 = (100 - x_1)$  – fracția masică a componentelor, respectiv pentru nr. 1, nr. 2, %;
  - $S_p$  – fracția masică de substanțe uscate în total în produsul finit, %;
  - $A$  – fracția masică de substanțe insolubile în produsul finit, %.
2. Procedeu, conform revendicării 1, în care în masa de fructe preparată se introduc suplimentar agenți de structurare.
  3. Procedeu, conform revendicării 1 și 2, în care ca agent de structurare se utilizează pectină puternic esterificată.
  4. Procedeu, conform revendicării 1 și 2, în care ca agent de structurare se utilizează fibre alimentare naturale.